



2024 年 3 月 21 日

アジアのトップソムリエが競演 世界舞台で繰り広げられた熱戦を再び Choi Reeze 氏 × シェフソムリエ 岩田 渉 一夜限りのペアリングディナー開催

京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人：櫻井 美和)は、2023 年「A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」にて第 3 位に輝いた Choi, Kam Fung Reeze 氏を招聘し、シェフソムリエ岩田 渉とコラボレーションした一夜限りのペアリングディナーを 2024 年 4 月 24 日(水)に開催します。

Choi 氏は、ミシュラン星付きレストランで経験を積み、2016 年より 4 度に渡って中華圏の最優秀ソムリエに選出。また、岩田が制した 2018 年「第 4 回 A.S.I. アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」では第 2 位に、そして共に戦った 2023 年「第 17 回 A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」では第 3 位の成績を取めた、世界が注目するアジアのトップソムリエの 1 人です。



今回のコラボレーション企画では、良き友人であり、良きライバルとして切磋琢磨してきた 2 人が京都で再会し、コースディナーにあわせ、それぞれの渾身のペアリングやプレゼンテーションを行い、まさに“3 度目の競演”を繰り広げます。当日は、5 人の料理長がこの日のためだけに考案したレシピで、和洋折衷のコースディナーをご用意。世界を舞台に活躍する経験豊かな 2 人のソムリエの一夜限りの競演と、その独創的なワインペアリングにぜひご期待ください。

■アジアのトップソムリエによる競演 一夜限りのペアリングディナー開催

【開催日】2024 年 4 月 24 日(水) ※前日 15:00 までに要予約

【店舗名】イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【開催時間】18:30～21:30 18:00 開場

【料金】40,000 円(1 名様)

【定員】40 名さま ※定員になり次第受付を終了いたします。

【お問い合わせ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【公式 HP】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/pairingdinner0424.html>

※表示価格には、サービス料 13%と消費税を含みます。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になることがあります。

※営業時間等は予告なく変更になることがあります。詳しくは公式サイトをご確認ください。

※20 歳以上の方が対象です。20 歳未満の方のご同伴はご遠慮願います。

※写真は全てイメージです。※宿泊プランもご用意しております。詳しくはお問い合わせください。

■ Choi, Kam Fung Reeze (カム・ファン・リーズ・チョイ)氏

中国本土の最優秀ソムリエに何度も選ばれたアジアのトップソムリエの1人。現在は、ソムリエサービスおよびワイン コンサルタント会社である Somm's Philosophy の創設者として幅広く活躍する。国際的にも格の高いソムリエ資格 The Count of Master Sommeliers(CMS) の Advanced Sommelier Certificate、国際ソムリエ協会(A.S.I) ゴールド認定、世界最大のワイン教育機関 Wine & Spirit Education Trust (WSET) が認定する WSET® Level 3、国際的に権威のある米国ワイン資格、Society of Wine Educators (SWE) が認定する「CSW (Certified Specialist of Wine)」を保持する、まさにワインのスペシャリスト。WSET の公認認定講師としても活躍する。



◆主な受賞歴

2018 年「第 4 回 A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」第 2 位
2016, 2017, 2020, 2022 年 中華圏最優秀ソムリエに選出
2023 年「第 17 回 A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」世界第 3 位

■岩田 渉 (いわた わたる)

1989 年愛知県生まれ。大学在学中、留学先のニュージーランドでワインに魅了され、4 年間ワインの勉強に没頭する。卒業後、2014 年にソムリエ資格取得。同年京都のワインバー「Cave de K(カーヴ・ド・ケイ)」のソムリエに着任。2019 年 9 月に現職、THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ就任。

◆主な受賞歴

2017 年「第 8 回全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝
2018 年「第 4 回 A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」優勝
2019 年 ベルギー開催「第 16 回 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」
アジア・オセアニア代表として出場し準決勝進出
2020 年「Gault & Millau2020」にて「ベストソムリエ賞」受賞
2021 年「ルイナール ソムリエチャレンジ 2021」優勝
2023 年「第 17 回 A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」日本代表として準決勝進出。世界第 5 位。



■イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【営 業 日】日・月・火・木・金・土曜日・祝日(定休日…水曜日)

【営業時間】朝食…7:00~10:00

ランチ…11:30~15:30 (フード L.O. 14:30)

ディナー…17:30~21:30 (フード L.O. 20:30)

【席 数】110 席 / 個室 3 室

【お問い合わせ】075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00~19:00)

【公式 HP】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/scalae/>



■THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

【所 在 地】〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

【ア ク セ ス】JR 京都駅より東へ徒歩約 2 分

【開 業 日】2019(平成 31)年 1 月 29 日

【階 数】地下 1 階~地上 9 階(客室: 3 階~9 階/ 222 室)

【公式 HP】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



＜このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ＞

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当/ブランドマーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp